SAMSUNG

삼성 전자레인지

제품사용설명서

RE-C23RZ
RE-C23RV
RE-C23RS
RE-C23RR
RE-C23RB
RE-C23RW

안전을 위한 주의사항은 사용자의 안전을 지키고,
재산상의 손해등을 막기 위한 내용입니다.
반드시 읽고 올바르게 사용해 주세요.

이 제품은 국내(대한민국)용 입니다.
전원,전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.

차례

준비편

안전을 위한 주의사항 4
각 부분의 이름 12
설치방법 13

사용편

랩/부속품 사용방법 14
사용 가능한 그릇의 종류 15
버튼과 표시부 16
전자레인지 기본기능 17
간단데우기 18
자동조리 19
쾌속해동 22
수동조리 23
현재시간 설정 27
탈취/절전/잠금기능 28
청소 및 손질방법 32

기타편

고장신고 전 확인사항 33
폐가전제품 처리방법 34
제품규격 35

안전을 위해 꼭 지켜주세요

사용자 안전을 지키고 재산상의 손해를 막기 위한 내용입니다.
반드시 잘 읽고 제품을 올바르게 사용해 주세요.

⚠ 경고 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.

⚠ 주의 지키지 않았을 경우 사용자가 부상을 당하거나 재산상의 손해를 입을 수 있습니다.

"주의 깊게 읽고 나중에 참고할 경우를 대비하여 잘 보관하세요."

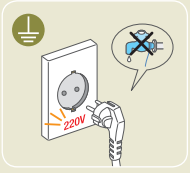
설치관련 ⚠ 경고

설치는 전문기사에게 의뢰하세요.

▶ 감전, 화재, 고장, 폭발, 상해의 원인이 됩니다.

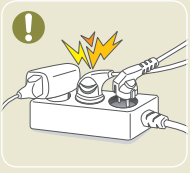
열기구 및 열에 약한 물건 근처나 습기, 기름, 먼지가 많은 곳, 직사광선 및 물(빗물 등)이 닿는 곳이나 가스가 샐 가능성이 있는 곳에 설치하지 마세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



안전을 위해서 반드시 접지하세요. 또한, 가스관, 플라스틱 수도관, 전화선 등에는 접지하지 마세요.

▶ 감전, 화재, 고장, 폭발의 원인이 됩니다.
▶ 반드시 접지가 있는 콘센트를 사용하세요.



전원은 교류 220V/60Hz/정격 15A 이상의 콘센트를 제품 단독으로 사용하세요. 또한, 전원코드를 임의로 연장하지 마세요.

▶ 멀티탭이나 다른 기기와 병행 및 전원코드를 연장하여 사용하는 경우, 감전, 화재의 원인이 됩니다.
▶ 변압기를 사용하는 경우, 감전, 화재의 원인이 됩니다.
▶ 전압/주파수/정격 전류 조건이 다르면 감전, 화재의 원인이 됩니다.

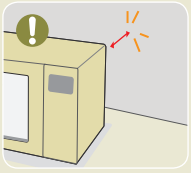
- 강제 지시 표시로 꼭 따라야 할 항목을 참조하여 나타냅니다.
- 행위 금지 표시로 하지 말아야 할 항목을 강조하여 나타냅니다.
- 감전예방을 위한 접지 표시입니다.
- 전원을 차단하라는 표시입니다.
- 분해금지 표시입니다.

설치관련

⚠ 주의

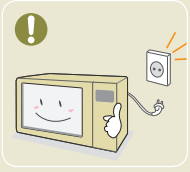
바닥이 튼튼하고 수평인 곳에 설치하세요.

▶ 이상 진동 및 소음, 고장의 원인이 됩니다.



벽과의 간격을 두고 설치하세요.

▶ 과열로 화재의 원인이 됩니다.



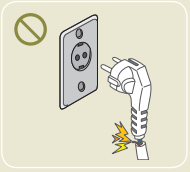
제품을 설치할 때는 전원코드를 빼기 쉬운 곳에 설치하세요.

▶ 누전에 의한 감전, 화재의 원인이 됩니다.

전원관련 ⚠ 경고

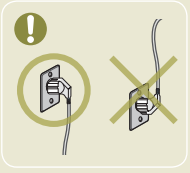
정기적으로 전원플러그 단자 및 접촉 부분에 이물질(먼지, 물 등)을 마른 천으로 잘 닦아 주세요.

- ▶ 전원 플러그를 빼고 마른 천으로 닦아 주세요.
- ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



전원플러그는 콘센트 끝까지 확실히 연결하고, 손상된 전원플러그, 전원코드, 느슨해진 콘센트는 사용하지 마세요.

- ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



전원플러그는 코드가 아래를 향하도록 연결하세요.

- ▶ 반대로 연결할 경우 코드 내부에서 선이 끊어져 화재 및 감전의 원인이 됩니다.

전원코드를 무리하게 구부리거나, 잡아 당기거나, 비틀거나 묶지 마세요. 또한, 금속부에 걸거나 무거운 물체를 올려 놓거나, 사이에 끼워 넣거나, 제품 뒤쪽으로 밀어 넣지 마세요.

- ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

전원플러그를 뺄 때에는 전원코드(전선)를 당겨서 빼지 마세요.

- ▶ 전원플러그를 잡고 빼주세요.
- ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

전원플러그나 전원코드가 손상되었을 때는 서비스센터에 연락하세요.

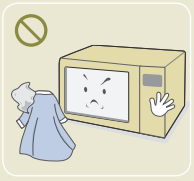
전원관련 ⚠ 주의

장시간 사용하지 않거나, 천둥 및 번개가 칠 경우에는 전원플러그를 빼 주세요.

- ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다

사용관련

⚠ 경고

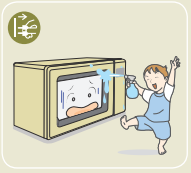


절대 조리 외에 다른 용도로 사용하지 마세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.

제품이 침수되었을 경우에는 반드시 서비스센터에 연락하세요.

▶ 감전이나 화재의 위험이 있습니다.

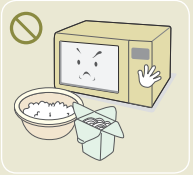


제품내의 전기 부품에 물이나 이물질이 들어간 경우에는 전원 플러그를 뺀 후에 서비스센터에 연락하세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

조리시 음식물이 히터에 닿지 않도록 주의하세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.



플라스틱 또는 종이 용기는 절대 가열하거나 사용하지 마세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.

가열성 스프레이, 인화성 물질 등을 오븐과 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마세요.

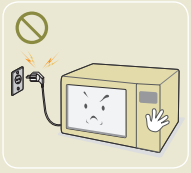
▶ 화재, 폭발의 원인이 됩니다.

젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마세요.

▶ 감전의 원인이 됩니다.

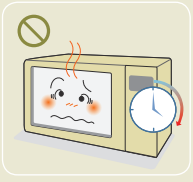
제품에서 이상한 소리, 타는 냄새, 연기 등이 나면 즉시 전원을 차단하고 서비스센터에 연락하세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



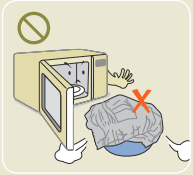
동작 중에 전원 플러그를 빼지 마세요.

▶ 다시 꽂을 경우, 불꽃이 발생하여 감전, 화재의 원인이 됩니다.



음식물을 필요 이상 가열하지 마세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.



조리물을 잡지, 신문지 등으로 포장하여 가열하지 마세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.

조리실에서 식품이 타고 있을 때 문을 열지 마세요.

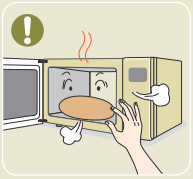
▶ 문을 열면 산소 유입으로 인해 불길이 커져 화재의 원인이 됩니다.

사용관련

⚠ 경고

비닐 포장재는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관 또는 폐기하세요.

▶ 머리에 쓰는 행위 등으로 코나 입이 막혀 질식의 원인이 됩니다.

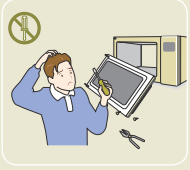


조리 중이나 종료 직후 문, 히터 , 부속품 등이 인체에 닿지 않도록 주의하세요.

▶ 매우 뜨거워 화상의 원인이 됩니다.

밀봉성이 높은 용기(쌍화탕, 젖병, 우유 등)의 뚜껑이나 마개는 개봉하고, 껍질이나 껍데기가 있는 식품(달걀, 밤 등)은 칼집을 넣으세요.

▶ 파열로 인한 화상, 상해의 원인이 됩니다.



임의로 분해, 수리, 개조하지 마세요.

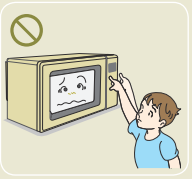
▶ 제품 케이스 내부에는 고전압이 흘러 감전, 화재의 위험이 있습니다.

▶ 전파 에너지에 노출될 위험이 있습니다.

▶ 수리가 필요할 때에는 서비스센터로 연락하세요.

알루미늄 호일, 금속성 물질(용기, 포크 등) 및 금선이나 은선을 두른 용기등은 사용하지 마세요.

▶ 불꽃 및 화재의 위험이 있습니다.



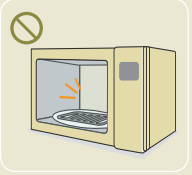
안전을 위해 어린이나 취급이 미숙한 사람이 혼자 사용 못하게 하세요. 또한, 어린이 손이 닿는 곳에서 사용하지 마세요.

▶ 감전, 화상, 상해의 원인이 됩니다

가스(도시 가스, 프로판 가스 등)가 샐 때에는 제품이나 전원 코드를 만지지 말고 바로 환기시키세요.

▶ 환기 팬은 사용하지 마세요.

▶ 불꽃을 일으키면 폭발, 화재의 원인이 됩니다.



조리실이 비어 있는 상태에서 동작하지 마세요.

▶ 본체나 내부의 이상 가열로 인한 고온상태가 되어 화상의 원인이 됩니다.

▶ 또한, 장시간 가열하거나, 소량의 식품 가열 후에도, 내부가 뜨거워져 화상의 원인이 되므로 종료 직후에는 내부를 만지지 말아 주십시오.

사용관련

⚠ 주의

제품 위에 올라거가나, 물건(세탁물, 커버, 촛불, 담뱃불, 그릇, 약품, 금속 등)을 올려 놓지 마세요.

- ▶ 감전, 화재, 고장, 상해의 원인이 됩니다.
- ▶ 천 등이 문에 낄 수 있습니다.

젖은 손으로 제품을 동작시키지 마세요.

- ▶ 감전의 원인이 됩니다.

문이나 내부에 무리한 힘이나 충격을 가하지 마세요.

- ▶ 변형되어 전파 누설에 의한 상해의 원인이 됩니다.
- ▶ 문에 매달리거나 하면 제품이 쓰러져 상해의 원인이 됩니다
- ▶ 문이 손상된 경우 사용하지 말고 서비스센터로 연락하세요.

물과 같은 음료나 액체를 데울 시에는 주의하세요.

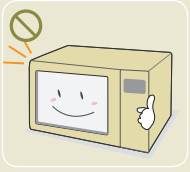
- ▶ 조리중이나 후에 항상 저어 주세요.
- ▶ 목이 좁고 긴 매끄러운 용기는 가급적 사용하지 마세요.
- ▶ 가열이 끝난 후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내 주세요.
- ▶ 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상의 원인이 됩니다.

제품에 살충제나 가연성 스프레이를 뿌리지 마세요.

- ▶ 인체에 해로울 뿐 아니라 감전, 화재, 고장의 원인이 됩니다.

데우기 후 음료나 음식물이 매우 뜨거울 수 있으므로 주의하세요.

- ▶ 특히, 어린이에게 줄 때는 젖거나 충분히 식힌 후 주세요.



문을 꼭 닫고 사용하세요.

- ▶ 음식 찌꺼기 등의 이물질이 끼인 상태로 사용하면 고장의 원인이 됩니다.

사용관련

⚠ 주의

조리 중이나 조리가 끝나자 마자 음식물이나 부속품을 잡지 마세요.

▶ 매우 뜨거워 화상을 입을 수 있으므로 조리용 장갑을 사용하세요. .

식기나 식품을 꺼내어 랩을 벗길 때에는 주의하세요.

▶ 고온 상태가 되어 있어 랩을 벗길 때 증기가 순간적으로 나와 화상의 원인이 됩니다.

조리 중 또는 조리 직후 문을 열 때 문에 얼굴이나 신체를 가까이 하지 마세요.

▶ 어린이가 접근하지 않도록 주의하세요.

▶ 열기에 의한 화상의 원인이 됩니다.

조리 중 이나 조리 후에는 문, 내부, 접시 등에 물을 붓거나 하여, 급하게 냉각시키지 마세요.

▶ 파손 및 증기나 물보라로 인하여 상해, 화상의 원인이 됩니다.

청소관련 ⚠ 경고

제품에 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 시너, 알코올 등으로 닦지 마세요.

▶ 변색, 변형, 파손, 감전, 화재의 원인이 됩니다.

청소시에는 전원 플러그를 빼고, 문과 조리실 내부의 음식물 찌꺼기를 제거하세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

청소관련 ⚠ 주의

전자레인지 청소(외부/내부) 시 다치지 않도록 주의 하세요.

▶ 모서리나 날카로운 부분에 의한 상해의 원인이 됩니다.

오래 사용한 전자레인지 의 소비자 안전점검을 !

안전점검

이러한 증상이 있습니까?

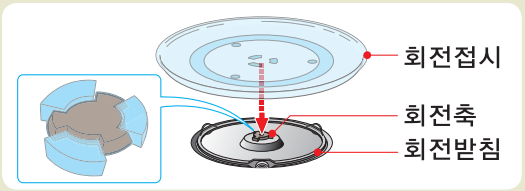
- 전원코드나 전원플러그가 이상하게 뜨거워진다.
- 조리중에도 식품이 가열되지 않는다.
- 사용중에 이상한 소리나 고약한 냄새가 난다.
- 조리실 내의 커버나 벽면이 더러워지거나 불꽃 또는 연기가 난다.
- 그 밖에 이상이나 고장이 있다.

이럴땐 사용 중지

- 안전을 위해 전원스위치를 끄고 콘센트에서 플러그를 뽑아 놓는다.
- 구입처 또는 서비스센터로 연락하여 점검을 받는다.
- 절대 소비자의 임의로 수리를 하지 마시기 바랍니다.

■ 각 부분의 이름

■ 부속품 설치하기



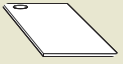
회전접시와 회전받침을 회전축 가운데에 일치하도록 놓아 주세요.

조리실 내부, 특히 회전받침 주변에 이물질이 없도록 해 주세요.

■ 부속품

회전받침

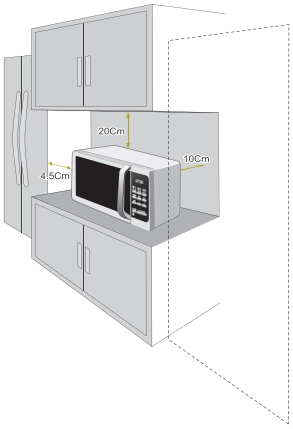
회전접시



사용설명서

※ 자재구입(회전받침, 회전접시 등)이 필요할 경우 가까운 서비스센터를 방문하여 구입하시기 바랍니다.

■ 장소선택



다른 전기제품과 간격을 두고 설치하세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다. 뒷면과 약 10cm, 윗면과 약 20cm, 좌,우 약 4.5cm 이상 간격을 두고 설치 하세요. 흡입구 및 배기구가 막히면 고장의 원인이 됩니다.

통풍이 잘 되는 평평하고 안정된 장소에 설치하세요.

▶ 불안정한 장소는 소음의 원인이 됩니다.

110V로 사용하려면

▶ 승압용 변압기를 가까운 전기 재료 판매점에서 구입하여 연결한 후 사용하세요. (1.5KVA이상) 반드시 접지를 해야 합니다.

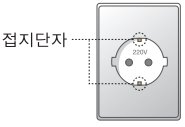
■ 접지하기

안전을 위해 접지해 주세요.

경고 접지를 해두면 습한 장소에서 사용할 경우 전기의 누전이나 감전사고를 예방할 수 있습니다.

콘센트에 접지단자가 있는 경우

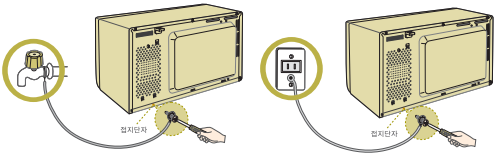
▶ 따로 접지할 필요가 없습니다.



콘센트에 접지단자가 없는 경우

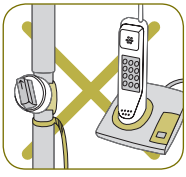
▶ 접지단자가 있는 전원플러그로 교체하려면 서비스센터에 의뢰하세요. (유상서비스)

▶ 접지선을 삼성전자 서비스센터에서 구입하여 제품 뒷면의 접지단자에 연결한 후 금속 수도관이나 벽면의 접지단자에 연결하세요.



이런 곳에는 접지하지 마세요.

▶ 가스관, 전화선, 플라스틱 수도관 등



참고

- 습기가 많은 곳에 제품을 설치할 경우 구입하신 대리점이나 삼성전자 서비스센터에 연락하여 반드시 제3종 접지공사를 받으세요.
- 누전의 위험이 있는 곳에는 꼭 누전차단기를 설치하세요.

■ 랩/비닐봉투 사용 방법

랩 : 데우기(냉동식품, 찌개)

- ▶ 수분 손실을 막기 위해 뚜껑 대신 사용할 수 있습니다.
- ▶ [전자레인지에 사용 가능] 이라고 표시되어 있는 것을 사용해 주세요.
- ▶ 사용시 부풀어 오르거나 음식에 달라 붙는 것을 막기 위해 구멍을 뚫어 주세요.

비닐봉지 : 데치기

- ▶ 짧은 시간 데칠 때 사용하면 좋습니다.
- ▶ 데칠때는 부풀어 오르지 않도록 구멍을 뚫어 주세요.

⚠ 주의

- 구이, 튀김 등 기름이 있는 음식에는 사용하지 마세요.
- 기름기가 많은 음식을 요리할 때는 기름 종이를 사용하고 빵이나 튀김요리 등을 잠깐 데울 때나 볶을 때는 냅킨을 덮어 짧은 시간 가열하세요.
- 알루미늄 호일은 사용하지 마세요.

각각의 조리기능에 적합한 그릇의 종류를 알아두세요.
그릇의 변형이나 사고를 방지할 수 있습니다.

■ 사용 가능한 그릇

열에 강한 유리

불에 직접 올려 놓을 수 있는 유리그릇을 사용하세요.

열에 강한 플라스틱

120℃까지 열에 견디는 그릇을 사용하세요.

도자기류

보통 사용하는 도자기류의 그릇을 사용하세요.

■ 주의할 그릇

일반 유리

물, 우유 등을 간단히 데울 때만 사용하세요.

일반 플라스틱

찬 음식을 간단히 데울 때만 사용하세요.

- 오랜시간 조리할 때는 사용하지 마세요

나무, 종이류

물을 간단히 데울 때만 사용하세요.

- 조리중 자주 점검하세요.

■ 사용할 수 없는 그릇

금선/은선 무늬

금선, 은선 무늬가 있는 그릇은 불꽃이 튀어 색이 변하거나 깨질 수 있습니다.

금속류

스테인레스 냄비나 그릇은 전파를 반사하여 식품이 가열되지 않습니다.

주의

- 뜨거운 그릇을 갑자기 차갑게 하면 깨지거나 모양이 변할 수 있습니다.

버튼의 기본기능을 알고 싶어요

버튼의 이름과 기능을 익혀 두세요.
기본적인 기능들을 제대로 알면 생활이 더 편리해 집니다.

진행표시부
조리의 진행상태를 알려줍니다.

데우기 버튼
밥, 찌개, 우유를 데울때 누르세요.

쾌속해동 버튼
육류, 닭류, 생선류를 해동시킬 때사용하세요.

탈취 버튼
전자레인지 내의 음식물 냄새를 제거할 때 사용하세요.

시계 버튼
현재시간을 맞춰두고 시계로 사용할때사용하세요.

취소/절전 버튼
조리중 취소 또는 절전할때 사용하세요.

자동조리 버튼
계란찜, 라면, 감자삶기를 할 때 누르세요.

생활/간식 버튼
젖병 소독 및 냉동피자, 냉동만두를 만들때 누르세요.

잠금 버튼
잠금기능을 설정할 때 사용하세요.

수동 조리 버튼
조리시간을 설정 할 때 사용합니다. (현재시간을 설정 할 때도 사용합니다.)

조리시작 버튼
커피, 한약등과 같이 간단한 음료 등을 데울 때 사용하세요

■ 간단데우기(수동) (18쪽)

식은 음식을 따뜻하게 하기

조리시작/+30초

▶ **[조리시작/+30초]**버튼을 누를 때마다 30초씩 기본조리가 작동합니다. 간단히 음식을 데울 때 사용하세요.

■ 자동조리 (데우기, 자동조리, 생활/간식) (19~21쪽)

각종 자동조리 만들기

1.계 란 찜
2.라 면
3.감자삶기

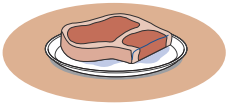
자동조리

조리시작/+30초

▶ **[조리시작]**버튼을 누르지 않아도 2초 후 작동됩니다.

자동조리를 선택하세요. **[조리시작]**버튼을 누르세요.

■ 쾌속해동 (22쪽)



냉동 음식을 녹이기

쾌속해동

조리시작/+30초

▶ **[조리시작]**버튼을 누르지 않아도 2초 후 작동됩니다.

[쾌속해동]버튼을 누르세요. 원하는 무게의 숫자를 선택하세요.

[조리시작]버튼을 누르세요.

[조리시작]버튼

조리 중에 문을 열면 동작이 일시정지 됩니다. 이 때 문을 닫고 **[조리시작]**버튼을 누르면 다시 조리가 진행됩니다.

조리시작/+30초

[취소/절전]버튼

조리중에 **[취소/절전]**버튼을 1회 누르면 동작이 취소되고 다시 누르면 모든 표시가 사라집니다.

취소/절전

원하는 시간동안 간단히 데우고 싶어요

커피한잔, 약봉지, 물한컵, 음료나 간단한 음식은 [조리시작/+30초]버튼으로 간편하게 데워드세요.

■ 작동방법 예) 커피 한잔을 데우려면

1 회전접시 위에 커피를 올려 놓으세요.

2 [조리시작]버튼을 누르세요.

조리시작/+30초

▶ **[조리시작]**버튼을 누를 때 마다 조리시간이 30초씩 증가되며 자동으로 조리가 시작됩니다.

취소/절전

조리 중 취소하고 싶을 때는 **[취소/절전]**버튼을 누르면 동작이 취소 됩니다.

경고

- 필요 이상 과열하면 화재의 위험이 있습니다.
- 조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 조심하세요.
- 한약은 팩 채로 데우면 터질 수도 있으니 다른 내열 용기에 담아 뚜껑이나 랩을 씌우지 말고 데워 주세요.
- 밀폐된 용기는 반드시 뚜껑을 열고 데우세요.
- 렌지조리의 최대 조리시간은 60분 입니다.
- 커피, 한약, 물 등을 데운 후 골고루 저어 드세요.
- 인스턴트 식품은 별도의 용기에 옮겨 랩 또는 뚜껑을 씌운 후 데우세요.
- 알루미늄 호일 또는 금박, 은박으로 포장되어 있는 음식물은 가열할 때 불꽃이 발생할 수 있으므로 내열용기에 옮겨 데우세요.
- 물과 같은 음료나 액체를 가열할 때에는 뜨거운 내용물이 갑자기 튀는 현상으로 화상을 입을 수도 있으니 종료후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내주세요. (안전을 위한 주의사항 참조)

이렇게 사용하세요.

커피한잔 (100ml)

▶ [조리시작]버튼을 1회 눌러 30초 가열하세요.

한약 한봉지 (100ml~140ml)

▶ [조리시작]버튼을 1회 눌러 30초 가열하세요.

▶ 봉지채로 넣지말고 내열용기나 컵에 담아 데우세요.

물 한컵 (100ml~150ml)

▶ [조리시작]버튼을 1회 눌러 30초 가열하세요.

자동으로 음식물을 데우고 싶어요

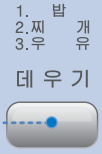
음식물에 따라 시간이 자동으로 조절되어있어 버튼 하나로 쉽게 데울 수 있는 편리한 기능입니다.

■ 작동방법 예) 밥을 데우려면

1 회전접시 위에 뚜껑이나 랩을 씌운 밥을 올려 놓으세요.

2 [데우기]버튼을 1회 눌러 '1' 을 선택하세요.

▶ 2초 후 자동으로 데우기가 시작됩니다.



취소/절전

조리 중 취소하고 싶을 때는 **[취소/절전]**버튼을 누르면 동작이 취소 됩니다.

경고

- 필요 이상 과열하면 화재의 위험이 있습니다.
- 조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 조심하세요.
- 우유를 팩채 데우지 마세요.
- 랩 사용시 구멍을 낸 후 조리하세요.

이렇게 사용하세요.

밥 한공기 (280~320g)

▶ [데우기]버튼을 1회 눌러 1을 선택하세요. 2초 후 데우기가 시작됩니다.

▶ 내열용기에 랩을 씌운후 데우세요.

▶ 밥이 딱딱한 경우 물을 뿌린 후 데우세요.

찌개 (280~320g)

▶ [데우기]버튼을 2회 눌러 2를 선택하세요. 2초 후 데우기가 시작됩니다.

▶ 내열용기에 랩을 씌운 후 데우세요.

우유 (200ml)

▶ [데우기]버튼을 3회 눌러 3를 선택하세요. 2초 후 데우기가 시작됩니다.

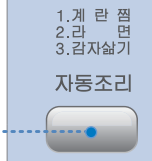
자동으로 계란찜/라면/감자삶기를 하고싶어요

시간을 설정하지 않고 [계란찜], [라면], [감자삶기]를 자동으로 조리합니다.

■ 작동방법 예) 라면을 조리하려면

1 회전접시 위에 뚜껑이나 랩을 씌운 라면을 올려 놓으세요.

2 [자동조리]버튼을 2회 눌러 '2' 를 선택하세요.



▶ 2초 후 자동으로 조리가 시작됩니다.

취소/절전

조리 중 취소하고 싶을 때는 **[취소/절전]**버튼을 누르면 동작이 취소 됩니다.

사용편

경고

- 필요 이상 과열하면 화재의 위험이 있습니다.
- 조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 조심하세요.

계란찜(3개)

▶ [자동조리]버튼을 1회 눌러 1을 선택하세요. 2초 후 자동조리됩니다.

▶ 내열용기에 계란3개, 물3/4컵 (150ml), 소금 등을 넣고 잘 섞은 후 뚜껑이나 랩을 씌워 구멍을 낸 후 조리하세요.

계란찜 수동 조리표

계란	조리시간	물 량
1 개	2분 30초~3분	1/4컵
2 개	4분~4분30초	1/3컵
4 개	7분~7분30초	3/4컵

라면(1개)

▶ [자동조리]버튼을 2회 눌러 2를 선택하세요. 2초 후 자동조리됩니다..

▶ 라면과 스프, 물 2½컵(500ml)을 같이 내열용기에 넣고 뚜껑을 덮은 후 조리하세요.

▶ 조리중간에 식성에 따라 파, 계란, 김치 등을 넣어 조리하세요.

감자 삶기(200~800g – 중간것 4개, 큰것 3개))

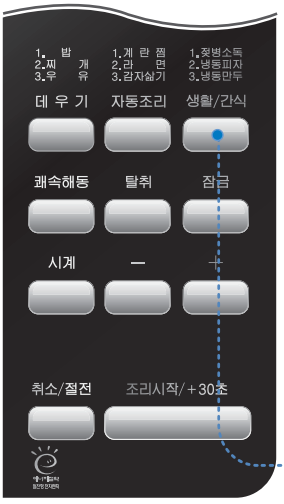
▶ [자동조리]버튼을 3회 눌러 3을 선택하세요. 2초 후 자동조리됩니다.

▶ 감자를 깨끗이 씻어 내열용기에 담아 뚜껑을 덮은 후 조리하세요.

▶ 고구마 삶기를 하려면 고구마를 깨끗이 씻어 각각의 고구마에 포크로 작게 구멍을 낸 후 내열용기에 담아 뚜껑을 덮고 12~15분간 가열하면 됩니다.

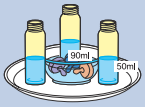
자동으로 젖병소독과 간식을 만들고 싶어요

시간을 설정하지 않고 [젖병소독], [냉동피자], [냉동만두]를 자동으로 조리합니다.



■ 작동방법 예) 젖병을 소독하려면

1 회전 접시 위에 소독할 젖병을 올려 놓으세요.



▶ 젖병 1~3개에는 물을 약 50ml 담고 젖꼭지는 물이 약 90ml 담긴 그릇에 넣어주세요.

▶ 자동조리시간은 젖병 1~3개 분량입니다.

2 [생활/간식]버튼을 1회 눌러 '1' 을 선택하세요.

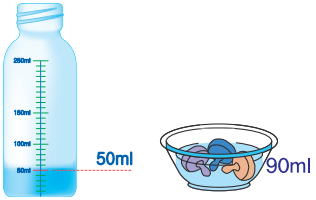
▶ 2초 후 자동으로 젖병 소독이 시작됩니다.

취소/절전

조리 중 취소하고 싶을 때는 **[취소/절전]**버튼을 누르면 동작이 취소 됩니다.

경고

- 젖병은 빈채로 가열하지 마세요.
- 소독후 젖병이 매우 뜨거우므로 장갑 등을 사용하여 꺼내 주세요.
- 젖병 소독이 끝나기 전에 문을 열지 마세요.
  – 뜨거운 물이 분출할 수 있으므로 젖병 소독이 끝나고 1분 정도 지난 후 열어 주세요.
- 젖병 소독 시 물의 양이 50ml 이상 넘지 않도록 하세요.
  – 뜨거운 물이 갑자기 분출하여 화상의 위험이 있습니다.



이렇게 사용하세요.

젖병소독(1~3개)

▶ [생활/간식]버튼을 1회 눌러 1을 선택하세요. 2초 후 소독이 시작됩니다.

▶ 소독후 젖병이 매우 뜨거우므로 장갑 등 을 사용하여 꺼내 주세요.

냉동피자(300~400g)

▶ [생활/간식]버튼을 2회 눌러 2를 선택하세요.

▶ 내열접시에 랩을 씌우고 구멍을 낸 후 조리하세요.

냉동만두(20개)

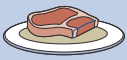
▶ [생활/간식]버튼을 3회 눌러 3를 선택하세요

▶ 냉동만두를 찬물에 살짝 담궜다 건져 내열용기에 담고 랩을 씌우고 구멍을 낸 후 조리하세요.

냉동된 육류/생선을 녹이고 싶어요

육류, 생선류는 단시간 내 균일하게 녹여주는 것이 가장 중요하죠.
간편한 해동기능으로 영양소 파괴없이 녹여 보세요.

■ 작동방법 예) 쇠고기 300g(반근)을 녹이려면



1 해동할 음식을 회전 접시 위에 올려 놓으세요.

2 [쾌속해동]버튼을 2회 눌러 300g을 선택하세요.

▶ 2초 후 자동으로 조리가 시작됩니다.

쾌속해동

취소/절전

조리 중 취소하고 싶을 때는 **[취소/절전]**버튼을 누르면 동작이 취소 됩니다.

3 해동중에 부저음이 울리면 (6회 울림) 해동 음식을 뒤집어 주세요.

4 문을 닫고 [조리시작]버튼을 누르세요.

조리시작/+30초

경고

- 해동시 설정할 수 있는 양은 100g단위로 200~1500g입니다.
- 랩 또는 비닐을 씌우지 말고 녹이세요.

참고

- 해동시 적절한 시기에 부저음이 울립니다. 이때 음식물을 뒤집어 주면 좀 더 고르게 해동 됩니다.
- 부저음이 울릴때 뒤집어 주지 않으면 해동은 계속 진행됩니다.

이렇게 사용하세요.

육류

▶ [쾌속해동]버튼을 연속하여 눌러 무게를 선택하세요.
▶ 2초 후 자동으로 해동이 시작됩니다.
▶ 랩 또는 비닐을 씌우지 말고 녹이세요.

닭류

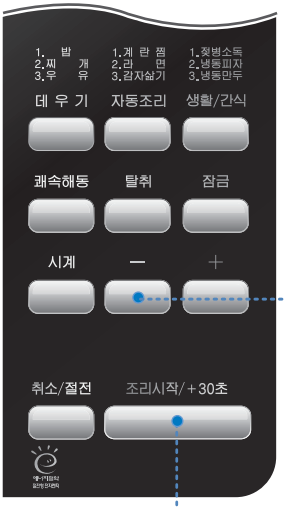
▶ [쾌속해동]버튼을 연속하여 눌러 무게를 선택하세요.
▶ 2초 후 자동으로 해동이 시작됩니다.

생선류

▶ [쾌속해동]버튼을 연속하여 눌러 무게를 선택하세요.
▶ 2초 후 자동으로 해동이 시작됩니다.

조리시간을 직접 조절하고 싶어요 (수동데우기)

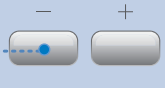
음식의 종류와 양에 따라 조리시간을 직접 조절해 보세요.
요리시간이 더욱 즐거워집니다.



■ 작동방법 예) 2분30초동안 데우려면

1 회전접시 위에 뚜껑이나 랩을 씌운 음식을 올려 놓으세요.

2 [수동조리]버튼을 이용하여 2분 30초를 설정하세요.



3 [조리시작]버튼을 누르세요.

▶ 조리도중 **[조리시작]**버튼을 누를 때 마다 조리시간이 30초씩 증가됩니다. 최대로 설정할 수 있는 조리시간은 60분 입니다.

취소/절전

조리 중 취소하고 싶을 때는 **[취소/절전]**버튼을 누르면 동작이 취소 됩니다.

참고

- 그외 음식은 데우기 수동조리 표(24쪽)를 참조하여 데우세요.
- 조리도중 [수동조리]버튼을 이용해 시간을 증가 또는 감소 할 수 있습니다.

이렇게 사용하세요.

조각 치킨 (300g, 냉장상태)

▶ [수동조리]버튼을 이용하여 2분 30초를 설정하세요.
▶ 키친타올을 씌운 후 조리하세요.

카레 1인분 (300g, 냉장상태)

▶ [수동조리]버튼을 이용하여 3분을 설정하세요.
▶ 내열용기에 뚜껑 또는 랩을 씌운 후 데우세요.

잡채 1인분 (250g, 냉장상태)

▶ [수동조리]버튼을 이용하여 2분 30초를 설정하세요.
▶ 내열용기에 뚜껑 또는 랩을 씌운 후 데우세요.

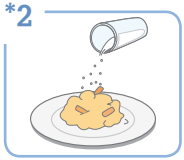
랩사용

■ 데우기 수동조리 표

음식명		분량	조리시간	비고
밥		1공기	2분 ~ 2분 30초	용기에 랩을 씌우고 조리하세요.
		2공기	3분 30초 ~ 4분	
찌 개		1인분	4분30초 ~ 5분 30초	
		2인분	6분~7분 30초	
스 프		1인분 (200g)	2분30초~3분	오목한 용기에 랩이나 뚜껑을 씌우고 조리하세요.
햄 버 거		1개(150g)	1분~1분 30초	냅킨으로 싼 상태에서 조리하세요.
고 로 케		2개	1분~1분 30초	접시에 랩을 씌우고 조리하세요.
송 편		1인분(300g)	1분30초~2분 30초	
약 식		1인분(300g)	1분 30초~2분 30초	
전 유 어		1접시(300g)	2분~3분	
정 종		1잔(200ml)	40초~1분	컵에 뚜껑 없이 조리하세요.
단 팥 죽		1인분(200g)	1분 30초~2분	뚜껑을 떼어 낸 후 조리하세요.
호 박 죽		1인분(200g)	1분 30초~2분	
냉동 만두		10개	2분~3분	물에 담갔다가 조리하세요.
		20개	3분 30초 ~ 4분 30초	
냉동 감자		1접시(300g)	4분 30초~5분 30초	접시에 랩을 씌우고 조리하세요.
냉동핫도그		5개	4분~5분	
냉동 조각피자		1개(100g)	2분	
냉동 식품류 (닭강정, 바베큐 바,치킨바 등)		1인분(200g)	3분 30초~4분 30초	

*1

*2

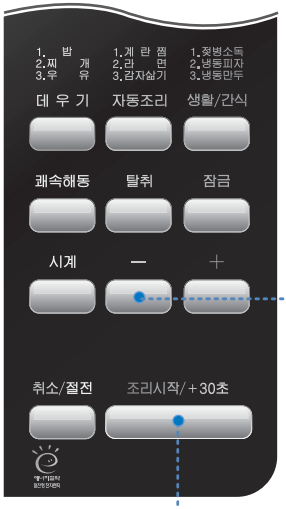


참고

- 랩 사용시 구멍을 낸 후 조리하세요.
- 냉동식품 이외의 음식들은 냉장보관 상태를 기준으로 하였으므로 냉동상태에서 보관된 음식을 조리할 때는 시간을 더 추가하시고, 상온에서 보관한 음식을 조리할 때는 시간을 다소 줄여서 조리하세요.
- 딱딱해진 밥이나 빵은 물을 약간 뿌리고 데우면 부드럽고 따뜻하게 드실 수 있습니다. **(*1)**
- 소량의 음식물을 데울 때라도 반드시 랩이나 뚜껑이 있는 용기를 사용하세요. 수분 증발을 방지합니다.
- 같은 음식을 여러번 데우면 수분이 빠져나가 맛이 저하되므로 필요한 양만큼 덜어서 조리하세요.
- 만두류는 수분을 첨가하여 가열하면 표면의 건조를 막을 수 있습니다. **(*2)**

조리시간을 직접 조절하고 싶어요 (야채데치기)

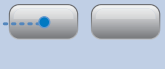
음식의 종류와 양에 따라 조리시간을 직접 조절해 보세요.
요리시간이 더욱 즐거워집니다.



■ 작동방법 예) 시금치 300g을 3분 30초간 데치려면

1 회전접시 위에 뚜껑이나 랩을 씌운 음식을 올려 놓으세요.

2 [수동조리]버튼을 이용하여 3분 30초를 설정하세요.



3 [조리시작]버튼을 누르세요.

▶ 조리도중 **[조리시작]**버튼을 누를 때 마다 조리시간이 30초씩 증가됩니다. 최대로 설정할 수 있는 조리시간은 60분 입니다.

취소/절전

조리 중 취소하고 싶을 때는 **[취소/절전]**버튼을 누르면 동작이 취소 됩니다.

참고

- 그외 음식은 데치기 수동 조리 표(26쪽)를 참조하여 데치세요.

이렇게 사용하세요.

쪽파 (300g)

▶ [수동조리]버튼을 이용하여 4분을 설정하세요.
▶ 씻은 후 물기가 있는 상태로 랩을 씌워 데치세요.

시금치 (300g)

▶ [수동조리]버튼을 이용하여 3분 30초를 설정하세요.
▶ 씻은 후 물기가 있는 상태로 랩을 씌워 데치세요.

미나리 (300g)

▶ [수동조리]버튼을 이용하여 5분을 설정하세요.
▶ 씻은 후 물기가 있는 상태로 랩을 씌워 데치세요.

랩사용

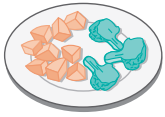
■ 데치기 수동조리 표

음식명		분량	조리시간	비고
시 금 치		300g	3분30초~4분	잎과 줄기를 엇갈게 포개어 물기있는 채로 랩 또는 비닐봉지에 담아 조리하세요.
쑥 갓		300g	3분~3분 30초	
쪽 파		300g	3분 30초~4분	
가 지		300g	3분 30초~4분	알맞은 크기로 잘라 물기 있는 채로 랩 또는 비닐봉지에 담아 조리하세요.
호 박		300g	3분 30초~4분 30초	
브로컬리		300g	5분 30초~6분 30초	
컬리플라워		300g	5분 30초~6분 30초	
양 배 추		350g	7분~8분	
단 호 박		500g	9분~11분	
당 근		300g	3분 30초~4분 30초	
취 나 물		300g	3분 30초~4분	물기 있는 채로 랩 또는 비닐봉지에 담아 조리하세요.
깻 잎		300g	3분 30초~4분	
미 나 리		300g	5분~5분 30초	
호 박 잎		300g	3분~3분 30초	
비름나물		300g	3분~3분 30초	
느타리버섯		300g	3분~4분	
콩 나 물		300g	4분 30초~5분	
숙 주		300g	5분~5분 30초	
완 두 콩		300g	3분~4분	
고 구 마	–	800g (4~6개)	13분~16분	내열용기에 담아 조리하세요.
감 자	–	800g (4~6개)	15분~16분	

■ 효과적인 대치기 요령

같은 크기끼리 모아서 데치세요.

▶ 호박, 당근, 컬리플라워, 브로컬리는 같은 크기로 자르거나 나누어 랩에 싸서 데치면 좋습니다.



야채의 잎과 줄기는 엇갈리게 놓으세요.

▶ 익는 속도가 다른 것은 엇갈리게 놓아 데치면 고루 데쳐집니다.

정해진 양에 맞춰 데치세요.

▶ 너무 많은 양은 골고루 데쳐지지 않습니다.

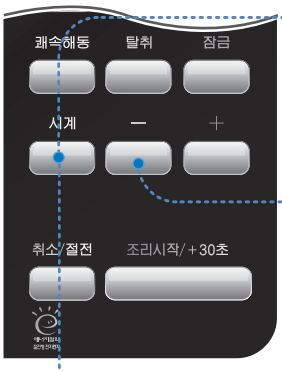
랩이나 뚜껑을 사용하세요.

▶ 식품의 수분증발을 막기 위해 랩으로 빈틈없이 싸거나 뚜껑을 덮어 데쳐 주세요.

⚠ 주의

- 랩 사용시 구멍을 낸 후 조리하세요.

■ 작동방법 예) 11시 20분을 설정하려면



1 [시계]버튼을 누르세요.

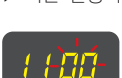
▶ '시' 가 깜빡입니다.

2 [수동조리]버튼을 누르세요.

▶ [수동조리]버튼을 이용하여 '11' 에 맞추세요.

3 [시계]버튼을 누르세요.

▶ 시간 설정이 완료되고 '분' 이 깜빡입니다.

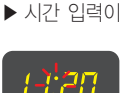


4 [수동조리]버튼을 누르세요.

▶ [수동조리]버튼을 이용하여 '20' 에 맞추세요.

5 [시계]버튼을 누르세요.

▶ 시간 입력이 완료됩니다.



필요시 편리하게 사용하세요.

■ 탈취기능

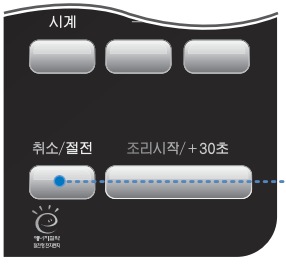
탈취

조리실 안의 냄새나 연기를 없앨 때 사용합니다. 전자레인지 내부를 닦아 주세요.

[탈취]버튼을 누르면 탈취가 시작됩니다.

- ▶ 초기에는 5분이 선택되며 **[조리시작]**버튼을 누름에 따라 30초씩 15분까지 추가로 시간을 선택할 수 있습니다.
- ▶ 탈취기능을 사용한 후에도 냄새가 나는 경우에는 레몬을 몇조각 넣어서 다시 **[탈취]**버튼을 눌러주면 냄새가 완전히 없어집니다.
- ▶ 전자레인지는 동작되지 않고 공기순환팬만 작동하여 전자레인지 내부의 냄새를 없애줍니다.

■ 절전기능



취소/절전

전기를 절약하는 절전기능입니다.

- ▶ 문을 열어놓고 오랫동안 방치할 때 실내등이 소등되어 전기료를 절약할 수 있습니다.
- ▶ 문을 열어놓고 닫지 않으면 5분 후에 자동으로 실내등이 소등됩니다. 버튼을 누르거나 조리를 시작하면 다시 실내등이 점등 됩니다.
- ▶ 조리 후 **[취소/절전]**버튼을 한번 누르면 모든 표시가 사라집니다.

■ 잠금기능

잠금

어린이가 마음대로 버튼을 조작하여 고장등을 일으키는 것을 방지하기 위한 기능입니다.

버튼을 잠그는 방법(취소 상태에서 가능))

- ▶ **[잠금]**버튼을 3초이상 누르세요.
- ▶ 부저음이 울리면서 L 이 표시되고 모든 버튼이 동작하지 않습니다.

잠금 해제 방법

- ▶ **[잠금]**버튼을 3초이상 누르세요.
- ▶ 부저음이 울리면서 L 표시가 사라지고 모든 기능을 사용할 수 있습니다.

렌지조리편

음식의 영양소와 색을 유지하면서 조리하고 싶어요.

■ 렌지 조리란

음식의 겉과 속을 동시에 익혀주어 영양소 파괴가 거의 없고 익는 속도가 빨라 식품의 맛과 색을 그대로 유지시켜 주는 조리법입니다.

■ 렌지조리 요령

랩에 구멍을 뚫어 씌우거나 뚜껑을 덮어 식품 자체의 수분을 활용하세요.

밀봉된 포장식품은 별도의 용기에 옮겨 가열하세요.
그대로 넣을 수 있는 용기로 판매되는 식품도 있습니다.

재료의 크기를 고르게 하세요.
재료가 고르게 익습니다.

은근한 맛을 내려면 뜸을 들이세요.

음식을 골고루 익히려면 배열을 잘 하세요.
감자나 닭다리 같이 작은 것을 여러 개 익힐 때는 바깥쪽으로 배열하고 평평하게 펼쳐 놓으면 고르게 익힐 수 있습니다.

감자조림

조리시간 12~14min

재료

감자	4개(400g)	설탕	1½큰술
쇠고기	50g	식용유	1큰술
풋고추	5개	다진파	1큰술
간장	3큰술	깨소금	적당량

조리법

1. 감자는 깨끗이 손질하여 알맞은 크기로 자르고 물에 한번 씻어둔다.
2. 쇠고기는 한입 크기로 썰어놓고 풋고추는 어슷썰기한다.
3. 내열용기에 감자, 쇠고기, 풋고추를 담고 양념장을 넣은 다음 잘 버무려 랩이나 뚜껑을 덮고 [수동조리]버튼을 눌러 7~8분 을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다. 조리 후 잘 저은 후 [수동조리] 버튼을 눌러 5~6분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.

두부회

조리시간 4~6min

재료

두부	1모
오이	1/4개
당근	1/4개
홍고추	1/2개
풋고추	1/2개
부추	10g
깻잎	한장
상추	한장

[양념 초간장]

간장	1½큰술
설탕	1/2작은술
식초	1/2큰술
고춧가루	1작은술
물	1큰술
깨소금	1/2큰술
참기름	1작은술

[겉절이 양념]

간장	1/2큰술
설탕	1/2작은술
고춧가루	1/2작은술

조리법

1. 두부를 4등분하여 내열접시에 담아 랩을 씌우고 구멍을 낸다. [수동조리] 버튼을 눌러 4~6분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.
2. 오이와 당근은 3cm길이로 곱게 채썰고 고추는 둥글게 썬다.
3. 부추는 2cm길이로 자르고, 깻잎과 상추는 굵게 채썬다.
4. 접시에 1의 두부를 담고 그 위에 2의 오이, 당근, 고추를 얹고 겉절이 양념을 곁들인다.

피자토스트

조리시간 5~6min

재료

식빵	4조각	토마토케찹	4큰술
프랑크소세지	2개	양파	1/2개
피망	1개	다진마늘	1큰술
양송이버섯	3개	소금, 후추	약간
피자토스트 치즈	4장		

조리법

1 프랑크소세지는 얇고 둥글게 썰고 양송이버섯은 깨끗이 손질하여 모양대로 0.2cm두께로 썰어 준비한다.

2 양파는 다지고 토마토케찹, 다진마늘, 소금, 후추를 섞어[수동조리] 버튼을 눌러 2분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.

3 내열접시에 식빵을 놓고 그 위에 2의 소스를 고르게 바르고 1의 재료를 고르게 배열하여 [수동조리] 버튼을 눌러 3~4분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.

약식

조리시간 11~14min

재료

찹쌀	2컵	계피가루	1작은술
밤	20개	소금	1/4작은술
대추	15개	후추	약간
잣	1/2컵	[소스]	
간장	2큰술	황설탕	2/3컵
참기름	2큰술	물	3큰술

조리법

1 밤을 섞어 지은 찰밥을 준비한다.

2 대추는 씨를 발라 2~3조각으로 썰어놓는다. 잣은 깨끗이 다듬어 놓는다.

3 황설탕과 물을 잘 섞어 [수동조리] 버튼을 눌러 1분~2분 을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.

4 준비한 찹쌀밥에 3에서 준비한 소스와 잣, 대추, 계피가루, 후추, 간장, 참기름 등을 넣고 고루 섞어 뚜껑을 연 상태에서 [수동조리] 버튼을 눌러 10~12분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.

■ 청소방법

1 조리실 내부를 깨끗이 닦아 주세요.

▶ 조리 후 벽이나 천정에 묻은 찌꺼기는 중성세제를 묻혀 행주로 깨끗이 닦아 주세요.

2 몸체 바깥을 깨끗이 닦아 주세요.

▶ 조작부는 너무 힘껏 닦지 마세요.

3 조리 후 회전접시는 씻어 주세요.

▶ 회전접시는 중성세제로 깨끗이 씻은 후 물기를 닦아내고 조리실에 넣어 주세요.

4 투시창을 깨끗이 닦아 주세요.

▶ 투시창의 바깥쪽이나 안쪽은 중성세제와 젖은 행주로 닦은 후 마른 헝겊으로 물기를 완전히 없애 주세요.

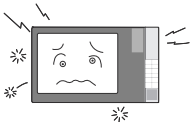
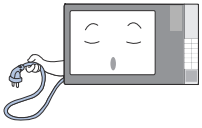
⚠ 주의

- 청소시 벤젠, 신나 및 금속 수세미는 절대로 사용하지 마세요. (변색되거나 표면이 상할 수 있습니다.)
- 물을 직접 뿌려 청소하지 마세요. 감전, 화재의 위험이 있습니다.

고장신고 전에 꼭 확인해 주세요

제품 사용중 아래와 같은 증상이 나타나면 다시 한번 확인해 주세요.
고장이 아닐 수 있습니다.

■ 고장신고 전 확인사항

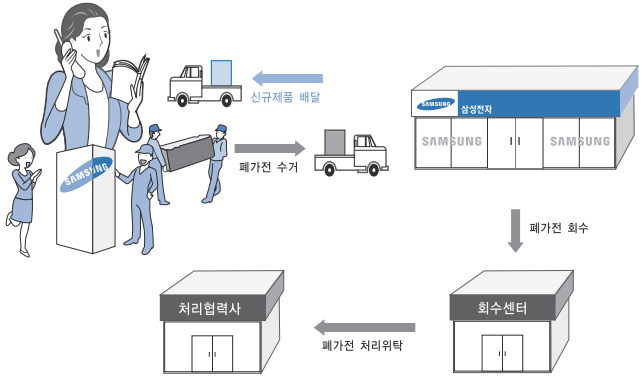
	이런 증상엔	이렇게 조치하세요.
조리중 이상해요	**회전접시가 회전하지 않거나 회전이 고르지 않아요.**	▶ 회전받침이나 회전접시가 잘 놓여져 있는지 확인하세요. ▶ 식품이나 용기가 내부의 벽에 닿지 않았는지 확인하세요. ▶ 조리실 바닥의 음식 찌꺼기를 깨끗이 닦아주세요.
	동작시 불꽃이 생겨요. 	▶ 조리실 벽에 금속이 닿지 않았는지 확인하세요. ▶ 금선이나 은선이 있는 그릇을 사용하지 않았는지 확인하세요.
	실내등의 밝기나 동작소리가 일정하지 않아요.	▶ 출력 변화에 따른 것으로 고장이 아니니 안심하고 사용하세요. ▶ 해동시에도 적절한 해동을 위하여 출력이 전환됩니다.
	전자레인지 내부에 연기나 악취가 나요.	▶ 내부나 문 안쪽에 식품의 찌꺼기, 기름 등이 붙어있는지 확인하세요. ▶ 조리 중 본체 후면의 배기구에서 증기가 나올 수 있으나 고장은 아닙니다.
동작이 이상해요	**동작 중에 제품 전면에서 바람이 나와요.**	▶ 제품에서 발생되는 높은 열을 식혀주기 위해 팬모터 동작시 전면으로 바람이 나옵니다. 고장 및 전파가 나오는 것은 아니므로 안심하고 사용하세요.
	동작시 소리가 변하고 '딱딱' 소리가 나요.	▶ 출력을 교체하는 스위치 또는 부품을 냉각하는 팬의 소리입니다. 안심하세요.
	진행표시부에 전혀 표시가 나타나지 않아요. 	▶ 전원 플러그가 콘센트에서 빠지지 않았는지 확인하세요. ▶ 배전반 퓨즈가 끊어지지 않았는지 확인하세요. ▶ 제품의 전압이 사용전압과 일치하는지 확인하세요. ▶ 전원 플러그를 꽂은 후 [절전]버튼을 눌렀는지 확인하세요. ▶ [취소]버튼을 누르거나 조리실 문을 닫았다가 열어주세요.

■ 폐 가전제품 처리안내

환경보호 및 자원 재활용을 위해 폐 가전제품은 다음과 같이 처리하셔야 합니다.

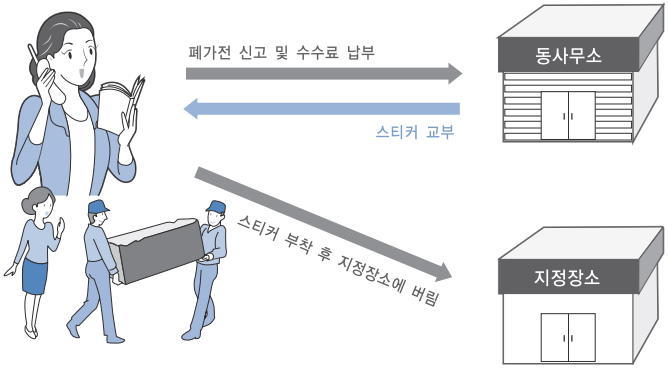
무료 처리방법

삼성전자 대리점에서 제품을 새로 구입하고, 사용하던 기존 제품을 버리고자 하는 경우,
신제품 배달시 무료로 처리해 드립니다.



유료 처리방법

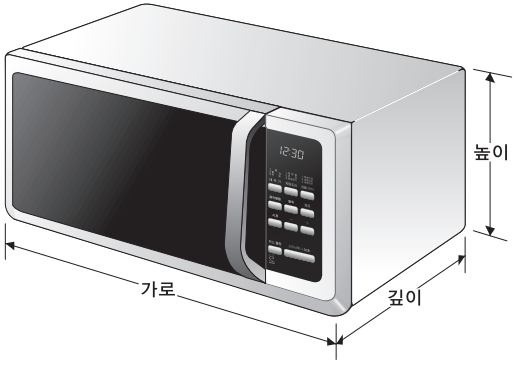
신규 구입 없이 기존에 사용하던 제품을 버리고자 하는 경우,
관할 동사무소에 연락하시어 처리하면 됩니다.



■ 제품 규격

모델명		RE-C23RV, RE-C23RS, RE-C23RR, RE-C23RB, RE-C23RW, RE-C23RZ
소비전력	전자레인지	1100W
고주파출력		700W
정격전압		220V, 60Hz
발진주파수		2,450MHz
제품중량		12.5Kg
치수	외관	가로 489mm X 높이 275mm X 깊이 396.4mm
	조리실	가로 330mm X 높이 211mm X 깊이 329mm

디자인 및 제품사양은 품질향상을 위해 예고없이 변경될 수도 있습니다.



제품보증서

품질 보증
기간은 1년
핵심부품(마그네트론)
보증기간은 (3년)
부품보유기간은
7년입니다

서비스에 대하여

저희 삼성전자에서는 품목별 소비자 분쟁 해결 기준(공정거래위원회 고시 제2008-3호)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.
서비스 요청시 삼성전자서비스(주) 또는 지정된 협력사에서 서비스를 합니다.
보상여부 및 내용통보는 요구일로부터 7일이내에, 피해보상은 통보일로부터 14일 이내에 해결하여 드립니다.

제 품 명		모 델 명	
구 입 일	년 월 일	Serial No.	
구입대리점		판매금액	

무상서비스

※ 일반제품을 영업용도로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.
(예 목욕탕, 숙박업소, 헬스클럽, 연수원, 기숙사 등의 공동사용 장소 등)

■ 소비자 피해유형	품질보증기간이내	품질보증기간이후
부품 보유기간내 정상적인 사용상태에서 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시		
■ 구입후 10일 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 구입가 환급	해당없음
■ 구입후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 무상수리	해당없음
■ 제품 구입시 운송과정 및 제품설치중 발생된 피해	제품교환	해당없음
■ 교환된 제품이 1개월이내에 중요한 수리를 요하는 고장발생	구입가 환급	해당없음
■ 교환불가능시	구입가 환급	해당없음
■ 동일 하자로 2회까지 고장 발생시	무상수리	유상수리
■ 동일 하자로 3회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
■ 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
■ 소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환급
■ 부품보유기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	
■ 수리용 부품은 있으나 수리 불가능시	제품교환 또는 구입가 환급	정액감가상각후 환불

소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우

■ 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	유상수리 금액징수 후 감가상각적용 제품교환
■ 수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리

※ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 사용설명서를 읽어주세요.

※ 이 보증서는 한국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주세요.

유상서비스

고장이 아닌 경우

(기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우)

- 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시
- 인터넷, 안테나, 유선신호등 외부환경 문제시
- 배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 부실하게 설치해 주어 재설치시
- 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 변경시
- 제품 내부에 먼지 세척 및 이물 제거시
- 타사제품(소프트웨어 포함)으로 인한 고장 설명시
- 구입시 고객요구로 설치한 후 재설치시
- 헤드세척 및 이물투입 서비스 요청시
- 네트워크 및 타사 프로그램 사용설명시

소비자 과실로 고장인 경우

- 소비자의 취급 부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생시
- 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시
- 당사에서 미지정한 소모품, 옵션품사용으로 고장 발생시
- 삼성전자(주) 서비스위탁업체인 삼성전자서비스(주) 기사 및 협력사 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장 발생시
- 사용설명서 내에 "주의사항" 을 지키지 않아 고장 발생시

그 밖의 경우

- 천재지변(낙뢰,화재,염해,수해 등)에 의한 고장 발생시
- 소모성 부품의 수명이 다한 경우 (배터리,형광등,램프류, 필터류,리본 등)

삼성전자주식회사
http: www.sec.co.kr

SAMSUNG

SAMSUNG DIGITall
everyone's invited™

사용설명서

본사 : 경기도 수원시 영통구 매탄 3동 416번지 Tel: (031)200-1114

서비스센터 대표전화번호

전국 어디서나 **1588-3366**

제품 모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려 주시면
고객 여러분의 궁금점을 언제나 친절하게 상담,
빠른 서비스를 제공합니다.

서비스센터 홈페이지

www.samsungsvc.co.kr

고객이 직접 원하는 날짜와 시간에 서비스 접수 및
실시간 사이버 상담이 가능한 서비스센터를 운영하고
있습니다.

고객 상담실
서울 **02-541-3000 / 080-022-3000**

인터넷 쇼핑몰
http://www.gosamsung.co.kr

인터넷 홈페이지
http://www.sec.co.kr

[한국 AS 우수 기업]마크는 국가 기관인 지식경제부 기술표준원에서 소비자에 대한 품질정보나 고객 서비스가 우수한 기업임을 인증하는 마크입니다.
Ⓐ-2

Code No.:DE68-03481A-02